



🕒 **VORBEREITUNG:** 3 Std. **BACKZEIT:** 25 min.

XXL-SCHOKO-KARAMELL-COOKIES AUS DER HEISSLUFTFRITTEUSE

SCHRITT 1: Beide Zuckerarten mit der Butter kräftig verrühren. Die Butter dafür rechtzeitig vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Mit salziger Butter gibst du deinem Cookie das gewisse Extra.

SCHRITT 2: Öl und Vanilleextrakt dazugeben.

SCHRITT 3: Mehl und Backpulver hinzugeben und nur kurz einrühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist.

SCHRITT 4: Schokolade und Karamell-Fudge in kleine Stücke hacken und vorsichtig unter den Teig heben.

SCHRITT 5: Den Teig in die Silikonform des Airfryers füllen oder ihn auf Backpapier legen. Teig mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.

In der Berger Vanfry Heißluftfritteuse geht das so:

Kuchen-Programm, 180 Grad Celsius, 25 Minuten, bis der Cookie am Rand leicht gebräunt ist.

TIPP: Der Cookie ist perfekt gebacken, wenn du das Gefühl hast, dass er im Inneren eigentlich noch zu weich ist. Während der Abkühlzeit wird er noch etwas knuspriger.

Guten Appetit!



ZUTATEN FÜR DIE SCHOKO-KARAMELL- KEKSE

40 g (gesalzene) Butter
2 EL brauner Zucker
2 EL weißer Zucker
½ TL Vanilleextrakt
2 TL Öl
60 g Mehl
¼ TL Natron
40 g Schokolade
40 g Karamell-Fudge